

《食用菌技术》教改总结

城乡建设工程系 王增池

2009年我所承担的《食用菌技术》课程进行了基于工作过程的教学改革，并首批通过了学院课改成果的验收。本课程教学改革主要体现在以下几方面：

一、重新进行课程定位

在综合分析学院办学定位、专业人才培养目标及课程背景的基础上，确定《食用菌技术》课程定位为：是生物技术及应用专业的一门核心课程，是生产及经营、园艺专业的选修课程，是面向农村，服务区域经济；为食用菌生产企业、高科技生物园，农业技术、新农村建设等领域，培养具有职业知识、职业技能、职业素质的高技能型人才。

二、确定新的课程设计理念

即围绕一核：培养学生职业技能；

坚持一合作：行业企业合作；

突出五一体化：教学内容、工作任务、教学场景、工作环境、教师、企业教师、学生、企业员工、作业、工作产品一体化。

、教学内容的改革

（一）教学目标

以新的课程设计理念为基础，重新确定了教学目标

1、职业技能目标

- （1）能独立、分析组织食用菌生产领域中的新信息
- （2）会操作及维护食用菌生产及设
- （3）会用无菌操作技术培育各级菌
- （4）会用袋栽、栽成栽培主要菌类

2、职业知识目标

- （1）明确食用菌的作用及其产业现状、发展趋势
- （2）食用菌菌生产技术的理及方
- （3）比较不同菇类的生物学特性，阐明各菌类在栽培理上的特
- （4）识食用菌主要病虫害的危害症状，清楚发生条件，会选用有的

治措施

3、职业素质养成目标

(1) 感

培养健康的审美趣、进取的人生度、诚实守信，培养健全的人格，热爱食用菌行业，有食用菌产业的责任感。

(2) 度

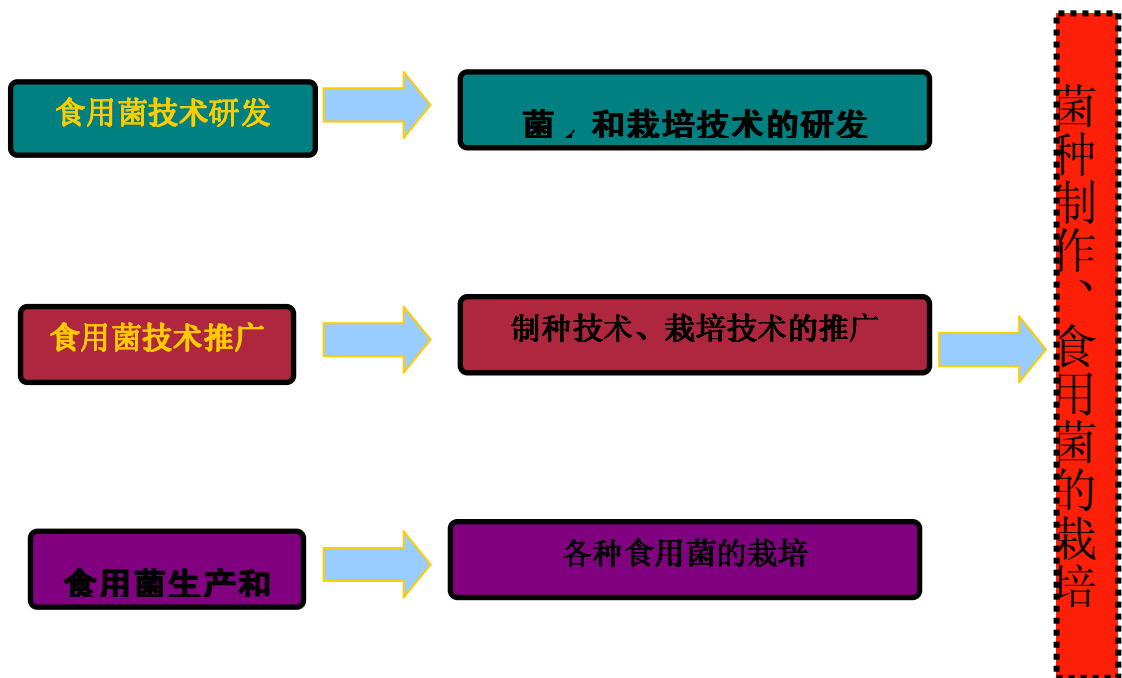
树立崇尚科学、求实和创新的科学度，培养吃苦耐劳和团级合作的精神，增强经受挫折的能。

(3)

在学习或各实践活动中，能分析自的成不；能发现、分析，并采取正确的解决措施。

(二) 教学内容的设计

1、课程典型工作任务的确定 根据课程所应的工作位，确定了本课程的典型工作任务为菌作和食用菌的栽培。



2、教学内容的选取

根据所确定的典型工作任务，据完成本任务的工作过程所需要完成的工作，确定所要学习的知识。

任务	工作过程	完成工作	应知识
菌 作、食 用菌栽 培	菌 作	职业 景 知	食用菌及其产业、 结 、生 理生 、 菌、生产设
		、 、栽 培 的 作	培养基 作、接 、培养 定、
	食用菌栽培	职业 景 知	食用菌及其产业、 结 、生 理生 、 菌、生产设
		各 一 食用菌 的栽培 理	菇、 菇、 菇、 菇、 菇、 栽培技术

3、教学载体的选取

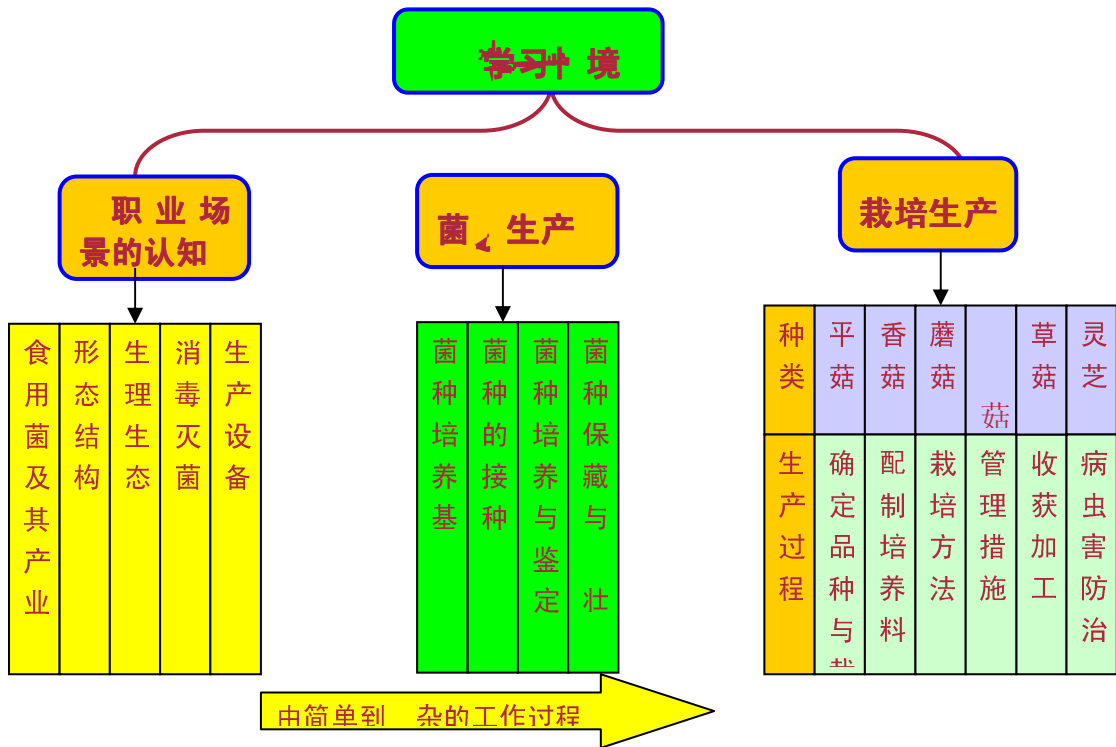
有了完成典型工作任务所 应的知识 ， 接下来确定每一教学内容的任务载体。

教学内容	任务载体	教学内容	任务载体
食用菌及 其产业	一 食用菌的营养和 用 ； 食用菌的	菌	菇、 及 菇菌 的
结	菇等食用菌的 知	菇栽培	栽培 200 的 菇
生理生	食用菌生 所需的营养 及 境条件	菇栽培	栽培 200 的 菇
菌	一 用 菌方	菇栽培	栽培 200 的 菇
生产设	主要设 的 用	菇栽培	栽培 300 的 菇
菌 培养 基	菇、 等的 、 和栽培 培养基	菇栽培	栽培 200 的 菇
菌 接	菇的 实体组织分 、 菇、 菇、 的 、 接 、 接栽培 技术	栽培	栽培 300 的
培养和 定	菇、 等食用菌 、 及栽培 的培养及		

	定		
--	---	--	--

4、学习 境的 成

《食用菌技术》是生物技术及应用专业的一门专业核 课程。本学习领域 食用菌职业 位能 的需求， 食用菌行业、企业人员 结合， 同进行《食用菌技术》课程的 发 设计。以实践为主 ，以培养学生职业能 为核 ，以食用菌工作过程为 据设计教学内容。 食用菌生产过程，生成了 性强的职业 景 知、菌 生产工艺和栽培生产工艺 学习 境，1 工作任务。学习 境的实施主要 、决 、计 、实施、 、 进行。通过1 工作任务的学习， 学生 实学会食用菌的基础理 知识、菌 分 、 技术及主要菌类的高产栽培新技术， 强实 动 能 和创新能 ，为 食用菌科研、技术 发、 及应用等工作 定坚实基础。



、教学 的设计

本学习领域在 学习 境、1 工作任务的实施过程中，本 以学生为主， 师为 的 ， 分发 学生的能动性， 用 体进行 教学、实 及生产实习实 教学，能 学生学会设计 、生产基 ；学会各级菌 的 作 及 食用菌的栽培 理技术，培养学生在实 生产中发现 、分析 、解 决 的能 ；培养学生的综合 维能 。

教学 的设计为： 景 任务 接受任务 知识
 学生 计 实施计 组 教师 总结 课下
 任务 理工作 、清 生。

、教学内容的实施

教学内容的实施 分体现了 、决 、计 、实施、 、 方面，
 下面以 菇栽培为 :

任务	发 料栽培 200 料的 菇	学	、 、 学生人	29
指 教师		教 学 方 法	任务驱动法、分组教学法、教学法	
任务 点	实 及实 基	所 需 设备 及 料	媒体教学设备教学课件、 、 铁锨、 、 菇菌种等。	
任务	以发 料栽培 200 料的 菇为任务,采用情境化的教学方 , 法(、决 、计 、实施、 、),结合本课程特点, 情景 布 任务 接受任务 知识 学 生制 计 实施计 组 教师点 总结 布 课下 料搜集任务 理,清 生的教学过程来完成任务,在 过程中学习 菇栽培的 理论知识和发 、栽培技术。			
	实施过程			
情境	菇栽培教学 。 学生对 菇栽培有一定感性 识, 在 过程中注 要 学生 出 任务, 学生 任务 。 45分			
布 任务	发 料栽培 200 料的 菇。1分			
接受任务	任务 分发 学生,学生接受任务。2分			

知识	在过程中，要结合学生课下所 料和教学 的内容进行问、组论，根据情，握 学生解的内容，以发学生的学习兴趣。100分
制定计	学生制定工作计，经指 教师 方 实施。20分
实施计	实施计过程中，指 教师要根据学生操作进展的情 进行指，要求每组 能独立完成任务。200分 任务完成需要间，栽培管理课上学 并不能满足，要求学生课下以组为 位进行管理、 、。
组	各组对自己组的 菇管理、出菇情 进行总结，进行组。 15分
教师点总结	根据学生各组工作任务完成情，指出各组 取的方面以及在的不足，又在点 要注 点 及点 用，以维护学生的自 及 与的积极性，应 以鼓 为主。15分
布置课下 料搜集任务	要求学生搜集 栽培 料。2分
理，清 生	

、教学方 改革

在教学中 分 用 教学、任务 动教学、分组教学、等新的教学方， 分体现理实一体化教学；在本课程的教学，任务教学、分组教学体现的 为突出， 为食用菌栽培不同于其 的课程，不 课上操作、栽培 课下每 要进行 理，所以为了发 学生学习的 趣，栽培 理 学生分组进行 理，组 进行比， 组 理的 位，出菇，并 学生 每 的 理。来 其 理的成果 在 总 成 中， 分发 和 动了学生的学习 趣。

五、核方 的改革

建立过程（任务）（课程）结合的方，强 过

程的重要性。过程 10分，其中 素质 10分、工 20分
及技能 30分； 40分。 的定方 了 面性，重
了本知识的 ，强 了专业技能和综合素质的培养。具体核要求：

方	过程（目）10分			（面）
	素质	工	技能	
	10分	20分	30分	
实	有教 师根据 学生现 进行 中	主教师 根据学生完 成工的质 进行	教师 学生进行技能 操作	教分， 学教务组织
标	分； 任务 实施过程 中的 分。	根据工 分标进行 分	方设计正确10 分 操作过程正确1 分 清或据 合理分	建型不于 ： 解、 、 、 。

综上所述，《食用菌技术》课程教学改革取了一成，发展的
职业教育的需求有较，定在一不和，在的教学中，
我以教学改革为，完和高。

2010年4